




TAGLIATELLE AL RAGÙ DI OSSOBUCO

 50 min  4 porções  Dificuldade Média

Ingredientes

- 600g de ossobuco
- 200g de molho tomate
- 300ml de vinho tinto
- 500ml de água
- 80g de salsinha picada
- 100g de queijo Grana Padano
- 1 cebola branca pequena
- 1 cenoura pequena
- 1 talo de salsaõ
- 1 alho poró
- 200g de farinha de trigo
- Q,b de sal e pimenta

1. Tempere a carne com sal e pimenta, passe na farinha de trigo e frite em pouco óleo.
2. Junte todos os ingredientes em uma panela e deixe cozinhar até que a carne esteja macia em ponto de desfiar.
3. Se necessário acrescente um pouco de água, mexendo sempre para não pegar no fundo da panela. Separe a carne do molho, desfie e reserve.
4. O molho que sobrou na panela, vamos bater no liquidificador e voltar a panela, junte a carne desfiada.
5. Deixe levantar fervura, experimente o tempero e se necessário acrescente um pouco mais de sal. Reserve o ragù.
6. Em outra panela coloque água para aquecer e após a fervura coloque um pouco de sal, quando levantar fervura novamente entre com a massa para cozinhar (cerca de 4 minutos).
7. Junte a massa com o ragù, o queijo Grana Padano e sirva. Para finalizar salpique salsinha e um fio de azeite.